KYCKLING

Kyckling Chili

Kock: **Todd English** Tid: **60 min** Portioner: **4**

60

Todd English experimenterar med chili!

Jag är en stor chiliälskare. Kycklingen lättar upp den vanliga chilin men behåller de klassiska smaker som du förväntar dig av en rejäl skål med chili. Det finns inget bättre när man är lite frusen än en varm skål med chili och en kall öl. (OBS! Jag gillar chili även om det är varmt väder, bara inte ölen är varm. :)) Hoppas det smakar - Todd English

INGREDIENSER

2 msk hackad färsk rosmarin
2 msk ancho chili pulver
33 cl öl
1 tsk havssalt
3 dl hackad gullök
0.5 kg benfri kyckling
1.5 msk malen spiskummin
2 msk hackad vitlök
1 pkt cheddarost

5 dl vita böner
4.5 dl krossade tomater
2 msk hackad färsk koriander
5 st limefrukter
1 msk rapsolja
4.5 dl hönsbuljong

GÖR SÅ HÄR

1. Ta fram en emaljerad gjutjärnsform och värm upp oljan. Lägg i kycklingen, löken och vitlöken och rör om regelbundet i cirka 12 minuter. Kolla av att köttet inte är rosa längre för att försäkra dig om att den är klar.
2. Rör i chilipulvret, spiskummin och havssaltet och koka 1 cirka minut.
3. Häll i hönsbuljongen, ölen och de krossade tomaterna. Koka upp.
4. Sänk till låg värme och låt sjuda, utan lock, rör om då och då i cirka 30 minuter.
5. Rör i de vita bönorna och låt koka i 5 minuter.
6. Ta bort från värmen och rör ner koriandern och rosmarinen. Krydda av med salt och peppar.
7. Innan du serverar så garnera gärna med lite strimlad mild cheddarost och några limeklyftor.